

# Vigna del Suolo Brunello di Montalcino DOCG

Komplex - kräftig - genussvoll



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Rebsorte

Sangiovese

## Produzent

Argiano

## Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

## Jahrgang

2015

## Genussreife

ab 2022

## Flaschengrösse

75 cl

## Trinktemperatur

16 - 18°C

## Alkoholgehalt

14.5%

## Artikelnummer

22597715

## Kulinarik

Kulinarik: Rindsfilet im Kräutermantel,  
Hirsch-Medaillon Blaubeersauce

## Ausbau

30 Mt. im Holzfass

## ÜBER DEN WEIN

Der Vigna del Suolo ist der 1er Cru von Argiano. Ein einzigartiger Brunello, der aus den ältesten Weinbergen und nur in den besten Jahrgängen erzeugt wird. Vigna del Suolo ist eine Hommage an die Erde, auf der die Weinrebe wächst und die dem Wein seine grosse Komplexität verleiht. Ohne zweifel ist der Wein aus 100 % Sangiovese Trauben, der raffinierteste Ausdruck des Brunellos.

Kulinarik: Rindsfilet im Kräutermantel, Hirsch-Medaillon Blaubeersauce

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, farbdicht.

### Aromatik

Aromatik: Komplexe Nase nach roten Früchten wie Maraska- Kirschen, florale Nuancen, würzig nach Salbei und Balsamico, ein Hauch von Orangenschalen unterstützt die Aromatik.

### Körper

Körper: Weicher Auftakt, kräftiger Körper, gute Struktur, ausgeprägte Gaumenaromen, seidige Tannine, lebendige Säure und ein lang anhaltender Abgang.

### Gesamteindruck

Qualität: Sehr genussvoller Wein mit einem langen Alterungspotenzial.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)